Nr. 1 1937

Illustrierte Weltschau

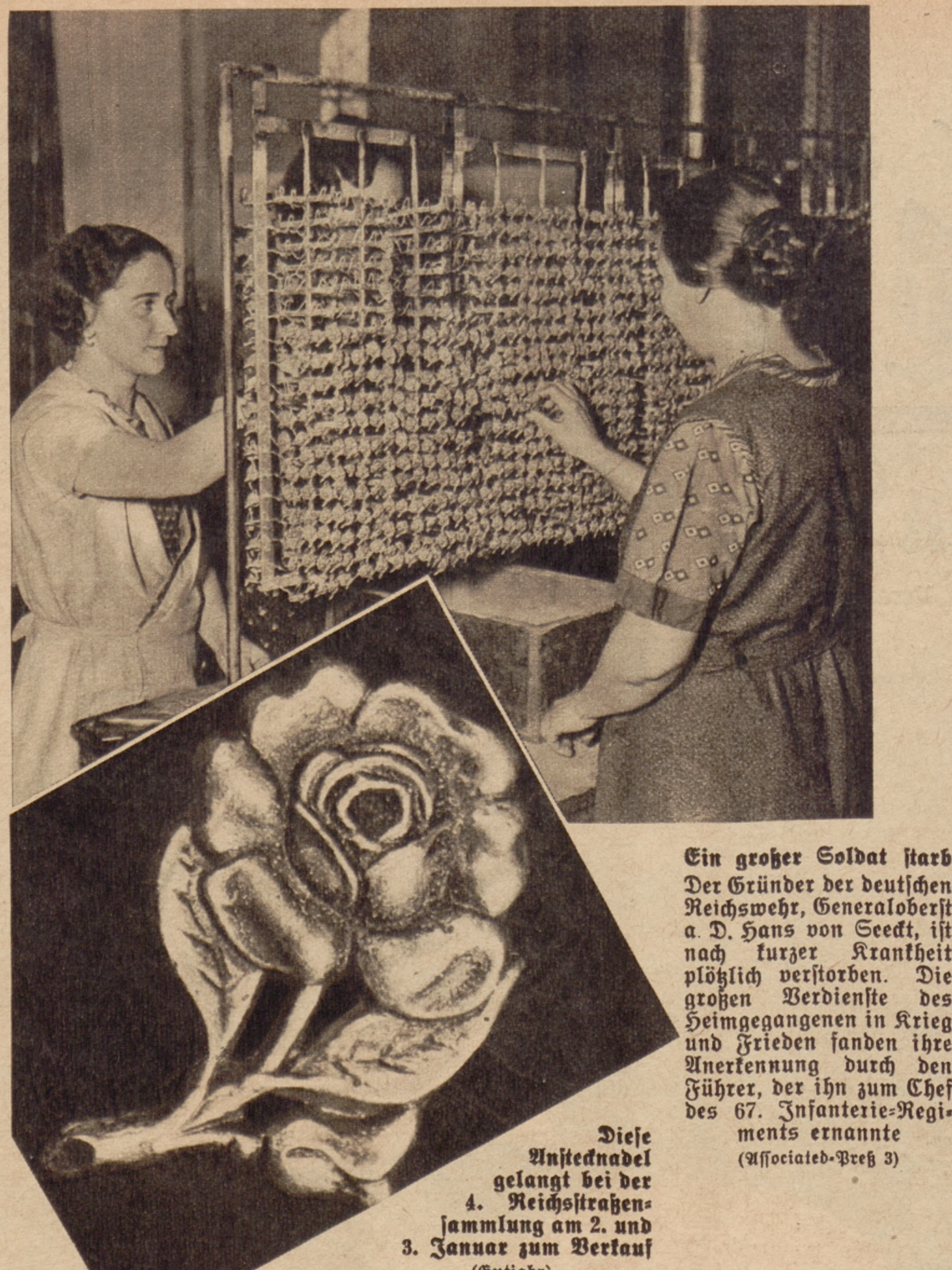
Beilage zur Deutschen Rundschau in Polen

Herausgeber: A. Dittmann T. z o. p., Bromberg. — Verantwortlicher Redakteur: Johannes Kruse, Bromberg



FRÖHLICHEN RUTSCH INS NEUE JAHR

Aufnahme: Weltbild



Diese Anstecknadel gelangt bei der 4. Reichsstraßensammlung am 2. und 3. Januar zum Verkauf (Gutjahr)

Links oben:

In der Vernicklungsabteilung

An einzelnen Rahmen hängen viele hundert Stück dieser Abzeichen, um in die verschiedenen Bäder getaucht zu werden (Ludwig Feld)

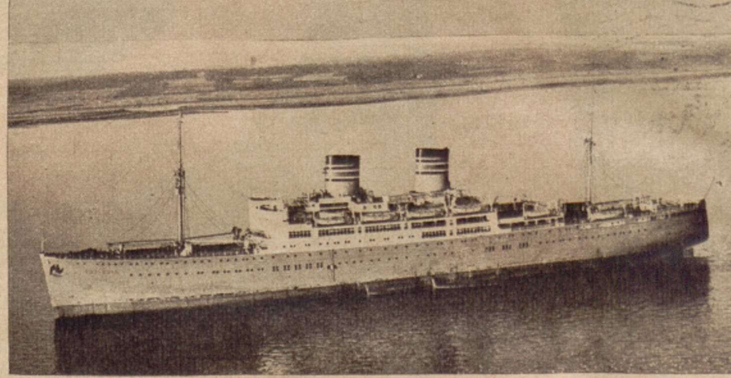


Ein großer Soldat starb

Der Gründer der deutschen Reichswehr, Generaloberst a. D. Hans von Seeckt, ist nach kurzer Krankheit plötzlich verstorben. Die großen Verdienste des Heimgegangenen in Krieg und Frieden fanden ihre Anerkennung durch den Führer, der ihn zum Chef des 67. Infanterie-Regiments ernannte (Associated-Preß 3)

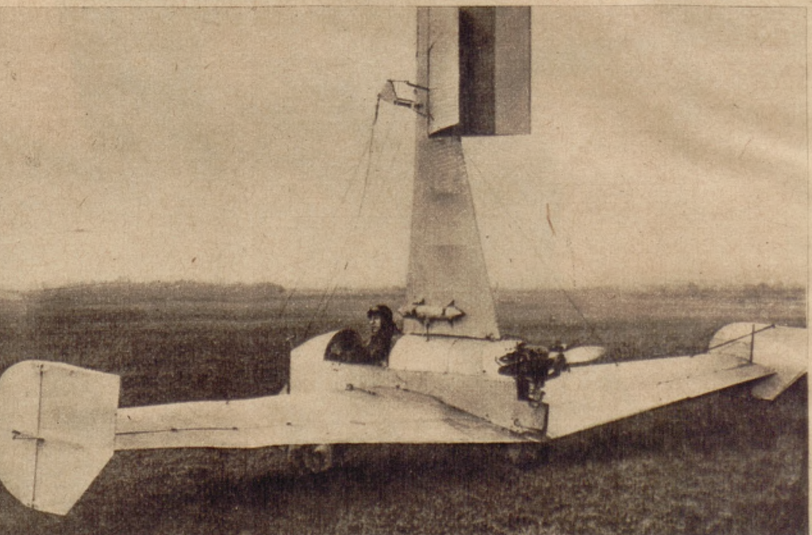
Eisen bringt Glück

Die „Eiserne Rose", das Winterhilfsabzeichen für Januar, brachte den Kunstgießereien in den Notstands-Gebieten Gleiwitz-Oberschlesien und Harzgerode im Harz Arbeit und Brot



Der neue deutsche Dampfer „Pretoria",
der für den Afrika-Dienst bestimmt ist, hatte auf seiner ersten Ausreise an der englischen Küste Grundberührung. Das Schiff kam mit Schlepperhilfe bei Hochwasser unbeschädigt frei und setzte die Fahrt nach Afrika fort





Ein neues Flugzeug für senkrechten Aufstieg

Der Franzose Charles de Rouge hat ein Flugzeug konstruiert, bei dem durch die Anordnung des Schwanzes über dem Rumpf der senkrechte Aufstieg sowohl, wie die Landung auf kleinstem Raum erreicht werden soll (Presse-Photo)

Der künftige Prinzgemahl der Kronprinzessin Juliane wurde holländischer Offizier

Unter Teilnahme der Königin Wilhelmine und der Kronprinzessin wurde Prinz Bernhard feierlich als Offizier der holländischen Armee und Flotte im Haag vereidigt. Links, der Prinz zu Pferde, im Wagen die Königin und ihre Tochter



Beginn eines holzgeschnittenen Neujahrswunsches um 1500

Neujahrswünsche aus 400 Jahren



Deutscher Neujahrswunsch

Einzelholzschnitt aus dem Jahre 1450. Das Schiff des Heils: Von Alexandria komm ich hergefahrn, Und bringe viel guter Jahr, die will ich mir spar'n. Ich will sie geben um kleines Geld, Rechttun und Gottliebhaben ich damit wohl vergelt. Das Christkind links im Schiff spricht: Zieh auf das Segel, wir sind am Land, Und bringen gute Jahre mancherhand.

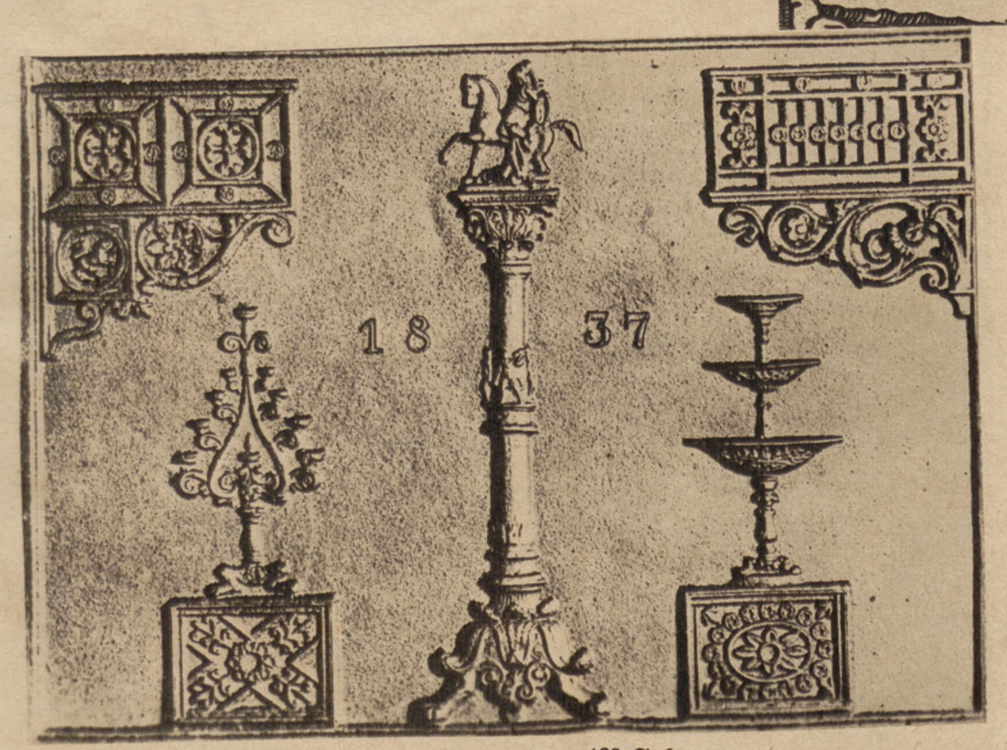


Deutscher Neujahrsholzschnitt

Einblattdruck aus dem 15. Jahrhundert. Auf den Zetteln im Schnabel der Vögel: Viele gute Jahre — und ein langes Leben. Zu Füßen des Jesusknaben noch einmal der Wunsch: Viele gute Jahre. Auch aus dem Kästchen quellen Glückwunschzettel heraus

Alfred Rethel: Das neue Jahr (1851)

Holzschnitt aus einem verschollenen Volkskalender



Neujahrsplakette von vor 100 Jahren

Sie wurde in der alten Königlichen Berliner Eisengießerei hergestellt

Fotos: Kunst- und Kultur-Verlag(5), Kaufmann (1)



Zum Jahreswechsel (1922/1923)

Holzschnitt von Martin Mengden aus dem „Greifenkalender" 1923

Haus Oranien

Zur bevorstehenden Hochzeit der Kronprinzessin Juliane von Holland und des Prinzen Bernhard zu Lippe-Biesterfeld



Wilhelm I. von Oranien (1533—1584),
genannt „der Schweiger". Er begründete die Erbstatthalterschaft des Hauses Oranien und hatte hervorragenden Anteil am Freiheitskampf der Niederlande

Es ist interessant, aus Anlaß der Heirat der niederländischen Prinzessin und Thronfolgerin Juliane die Geschichte des Hauses Nassau-Oranien zurückzuverfolgen, denn sie vermag zugleich wesentlichen Aufschluß über die Entwicklung des stammesverwandten Landes zu geben. Der Begründer des niederländischen Königshauses ist Wilhelm von Oranien, ein Abkömmling des deutschen Grafen von Nassau-Dillenburg, deren Zweiglinie durch Heirat das südfranzösische Fürstentum Oranien erwarb und die Bezeichnung seither im Namen führt. Als niederländischer Edelmann hatte er wesentlichen Anteil am Gelingen des Freiheitskampfes der spanisch-habsburgischen Niederlande mit der endlichen Loslösung der protestantischen Provinzen im 16. Jahrhundert und wurde zum ersten Statthalter der befreiten sieben Provinzen ernannt. Seine Söhne Philipp Wilhelm und Moritz folgen ihm in diesem Amte nach, verteidigen die Selbständigkeit in langjährigen Kriegen und begründen in den ost- und westindischen Handelsbeziehungen und im Kolonialbesitz die Vorherrschaft Hollands in Seefahrt und Welthandel. Wilhelm II. und Wilhelm III. führen das Land im 17. Jahrhundert zur Weltmacht, die sogar das mächtige, unter Cromwells Führung wiedererstarkte England bedrohte, bis schließlich in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts die Regierungsgewalt der beiden Länder unter letzterem in eine Personalunion vereinigt wird. Noch heute weisen Landbefestigungen, Hafen und Städtebau sowie die großen Werke der bildenden Künste auf den damaligen Reichtum des Landes hin.

Im Jahre 1747 tritt mit Johann Wilhelm Friso (Erbstatthalter in Ostfriesland) die jüngere Linie des Hauses Nassau-Diez die Nachfolge in der Statthalterschaft der Niederlande an, da Wilhelm III. keine rechtmäßigen Erben hinterläßt. Ihm schließen sich Wilhelm IV. und Wilhelm V. an; letzterer mußte während der französischen Revolution nach England fliehen, während in den Niederlanden die „Batavische Republik" ausgerufen und schließlich 1806 Ludwig Bonaparte, der Bruder Napoleons, als König eingesetzt wird. 1815 verleiht der Wiener Kongreß dem rechtmäßigen Nachfolger die Königswürde unter der Bezeichnung Wilhelm I., die dessen Söhne und Enkel weiterführten. Die regierende Königin Wilhelmine und Mutter Prinzessin Julianes ist eine Tochter dieses Enkels (Wilhelm III.) aus einer zweiten Ehe mit der Prinzessin Emma von Waldeck.

W.

Wilhelm II. (1626—1650)
Erbstatthalter der Niederlande. Gemälde von Honthorst Berlin, Gemäldegalerie



Rechts:
Maria Henriette Stuart,
Tochter Karls I. von England und Gemahlin Wilhelms II. von Oranien. Berlin, Gemäldegalerie



Friederike Luise Wilhelmine,
Prinzessin von Preußen, Tochter Friedrich Wilhelms II. und Gattin Wilhelms I. der Niederlande

Göpel 5, Atlantic 1, Weltbild 1, Scherl 2



Wilhelm I.,
der vom Wiener Kongreß eingesetzte erste niederländische König des Hauses Nassau-Oranien (1772—1843). (Zeitgenössischer Stich)



Links:
Kinderbild der holländischen Thronfolgerin
nach einer Aufnahme der Königin Wilhelmine



Kronprinzessin Juliane und ihr künftiger Gemahl, Prinz Bernhard zu Lippe-Biesterfeld,
nach dem feierlichen Aufgebot. Im Hintergrund der Bürgermeister von dem Haag



Kronprinzessin Juliane
in einem flämischen Nationalkostüm



Rechts:
Die St.-Jacobskirche im Haag,
in der die Trauung des jungen Paares stattfinden wird

Karpfen-Lina / Neujahrsskizze von Mario Heil de Brentani

„Karpfen-Lina!“ — Ab und zu erinnert sich einmal einer im Familienkreis an die schrullige, kleine „Perle“, die uns Bekannte aus Frankfurt am Main derart eindringlich empfahlen, daß wir sie kurzerhand aus ihrer freundlichen süddeutschen Heimat in die Steinwüste Berlin verpflanzten.

„Karpfen-Lina“, das war ein hübsches zwanzigjähriges Hausgeistchen, sauber, flink und mit einer köstlichen Dosis volkstümlichen Humors ausgestattet, der nicht immer — unfreiwillig war!

Sie blieb damals nicht lange bei uns. Mit ihren schwarzen lustigen Augen und ihrer entzückenden süddeutschen Mundart begeisterte sie einen baumlangen Schupomann dermaßen, daß er sie uns eines Tages ohne viel Federlesens wegheiratete. Als „Frau Schupo“ bekam sie zweifellos ein gut Teil martialischer Würde mit ab, denn, so oft wir sie auch seitdem wiedergesehen haben, es ist gar kein Vergleich mehr mit früher, als sie eben noch die lustige und etwas schrullige „Karpfen-Lina“ war.

Richtig, sie kam damals zwischen Weihnachten und Neujahr zu uns, „zwischen den Jahren“, wie man etwas unlogisch zu sagen pflegt. Bewaffnet mit dem üblichen riesengroßen Schließkorb aller „Perlen“ und mit einem riesengroßen Sack, der nichts enthielt, als lauter — Hüte! Große, kleine, runde, viereckige, platte und hochaufgeschossene; Hüte aller Kategorien! Das war eine besondere Schrulligkeit unserer Lina: Sie warf keinen ihrer Hüte, wie alt und abgetragen er auch sein mochte, fort und kaufte sich mit den letzten Groschen immer neue und phantastischere Gebilde der Putzmacherei. Ihr großer Ehrgeiz bestand darin, jeden, aber auch jeden Tag einen anderen Hut aufzusetzen, und es dauerte schon ziemlich lange, bis die Reihe einmal herum war, und der erste Hut, sozusagen der Patriarch ihrer seltsamen Sammlung, wieder daran kam. Aber Karpfen-Linas Hüte sind ein Thema für sich; sie füllen in meinem Gedächtnisregister ein ganzes dickes Fach aus, in dem ich jetzt nicht herumstöbern möchte, denn — — ich will ja von den Karpfen sprechen, die Lina für ewige Zeiten ihren interessanten, wenn auch vorerst etwas unverständlichen Beinamen gaben.

Und das kam so:

Als Silvester heranrückte, fragten wir Lina, ob sie schon einmal in ihrem Leben Karpfen zubereitet hätte, Silvesterkarpfen, sagten wir und betonten dabei, daß wir Rosinen und Mandeln, Pfefferkuchen, Petersilienwurzel, Nelken, Mohrrüben, Zwiebeln und eine Flasche Braunbier in gewohnter Weise als Zutaten wünschen.

„Is recht“, sagte unsere Lina, „n' Augeblickche, ich will mers grad mal aufschreibe“, holte Bleistift und Papier, notierte sich eifrig alles und versicherte uns, ja, Karpfen hätte sie schon oft gemacht in ihrem Leben, richtige Silvesterkarpfen sehr oft sogar, allerdings wären die Zutaten etwas anders gewesen, aber das wechsle mit den Gegenden in Deutschland, meinte sie mit anerkennenswertem Scharfsinn und fügte noch hinzu: „Bei uns zehaus, da sage wir einfach „Krebbele“ dazu und Marmelad nemme wir auch, aber mit Rosine schmeckt's sicher grad so gut!“ — „Ganz bestimmt!“ meinten wir, und es lief uns ein eiskalter Schauer den Rücken hinunter, als wir daran dachten, unser traditioneller „Polnischer“ solle mit Marmelade, brrrr, angesetzt werden; na ja, die Geschmäcker sind verschieden, und die Küchenzettel unterscheiden sich eben, aber man muß ja nicht alles gleich ausprobieren, nein, Lina sollte uns nur unseren Polnischen mit Rosinen machen; das nächste Mal könnten wir ja dann auch mal den Silvesterkarpfen ihrer Heimat versuchen.

„Hm, ja“, bekräftigte Lina, „ich ess' auch mal ganz gern Ihre Pollacke-Krebbele, warum net?“

Und so wurden wir einig. Es paßte uns famos, daß Lina die Kocherei für Silvester selbst übernahm. Wir waren noch zu unzähligen Verwandten eingeladen; einige gute Freunde wollten wir auch noch besuchen, und zwei Besuche hatten wir ganz einfach auf den 31. Dezember verschoben. Für Silvesterabend hatten wir dann selbst einige Gäste geladen.

Lina erwies sich inzwischen als ausgezeichnetes Backtalent, machte allerlei nette süddeutsche Sachen,

Zum neuen Jahre

Von Otto Promber, Dresden

Ein Tor springt auf mit ungeheurer Wucht.
Wir sehen eines Neulands weite Flucht,
Von Nebel übersponnen. Glocken klingen ...
Du liebes Jahr, was alles wirst du bringen?
Teil' deiner Zaubernüsse Inhalt aus!
Wir möchten wissen, was die Nornen bieten.
Sind es Gewinne? Oder sind es Nieten?
Entzückend duftet unser Hoffnungsstrauß! —
Doch tapfer vor! Die Stunde soll uns finden.
Des Lebens Bestes ist sein Überwinden.

Frankfurter „Bethmännchen“ und „Brenten“, und die ganze Wohnung roch nach ihren Künsten. Eine wirkliche Errungenschaft, unsere neue Perle! Wir verziehen ihr großmütig die ansehnliche Zahl der von ihr zertöpperten Teller und Schüsseln; Gott, das kann jedem mal passieren. Bei Lina war es gewiß das Lampenfieber gewesen. Schließlich zerschlägt jeder im Leben mal Porzellan bzw. noch ganz andere Sachen, die man nicht gleich wieder nachkaufen kann, wenn er eine neue Position antritt. Wie gesagt, wir verziehen ihr sämtliche Scherben und noch ein paar weitere für die Zukunft gleich dazu und ließen sie getrost walten. —

Als der Silvestertag kam, machten wir unsere fälligen Besuche, ermahnten unsere tüchtige Perle noch rasch, alles schön in Ordnung zu halten für den Abend und legten ihr — wenn man so sagen darf — noch ganz besonders „warm“ den Silvesterkarpfen „ans Herz“, wohlgemerkt Lina, auf polnische Art! Mit Rosinen und Zwiebeln!!

„Ja, is recht, ich weiß, ich hab mers ganz genau aufgeschriebe!“ versicherte uns Lina selbstbewußt und mit der Air aller Leute, die etwas können, und auch ganz genau wissen, daß sie etwas können.

Mit den Besuchen ging es wie gewöhnlich. Man plaudert vom vergangenen Jahr, erinnert sich der schönen Stunden, beklagt sich über die weniger schönen, wünscht sich alles Gute zum nächsten Jahr, beguckt sich eingehend die Weihnachtsgeschenke, sagt sehr laut: „Herrlich!“ und „Wunderbar!“ und denkt sich manchmal dabei: Na, dein Geschmack ist es nicht! Man ißt viel Weihnachtskuchen und verpaßt die Zeit dabei.

Als wir schließlich wieder zu Hause ankamen, da begegneten wir schon vor dem Haustore unseren auch gerade angekommenen Silvestergästen. Na, Gott sei Dank: sie hatten nicht schon auf uns gewartet.

Einen Blick in die Küche. Alles scheint in schönster Ordnung! Lina hat sogar noch Zeit zum Kuchenbacken, wie es scheint; denn sie hantiert gerade eifrig mit etlichen Schüsseln herum. Mit erhobenen Händen fährt sie uns entgegen: „Net gucke! Ich bin gleich fertig, is alles wunderscheen, ich trag schon auf!“ — Wir können uns also ganz unserer Gäste widmen und singen bei dieser Gelegenheit unserer Lina ein kleines Loblied, und die Leute schauen sich wohlwollend die vom Herdfeuer gerötete Perle aus Süddeutschland an.

Lina serviert die hors d'oeuvres, man nippt Südwein dazu und dann kommt der Silvesterkarpfen!

Lina stößt die Tür mit dem Ellbogen auf. Sie schleppt eine riesige Platte herein, und auf dieser Platte, hm, ja, auf dieser Platte liegen runde nette Kugeln, „Berliner Pfannkuchen“, wie man sie hierzulande nennt. Das ist ja sehr schön von Lina, sie hat uns wirklich damit überrascht, aber es ist noch etwas früh zum Gebäckauftragen. „Den Karpfen, Lina, den Karpfen zuerst hereinbringen!“ sagen wir wohlwollend. Und unsere Gäste nicken dazu ebenso wohlwollend mit dem Kopfe.

„Na, ja!“ sagt Lina und stellt mit ordentlichem Ruck die Riesenplatte mit dem Pfannkuchenberg auf den Tisch, „na, ja, da sinn doch die Krebbele!!!“

„Krebbele? Was heißt Krebbele, Lina?“ — — Ein furchtbarer Verdacht kommt uns auf. Sollte sie da etwas falsch verstanden haben? — „Das sind also Ihre Silvesterkarpfen, Lina?“

„Na, freilich, das sindse!“ verkündet die Perle freudestrahlend.

Wir sehen uns ratlos an, der Unglücksrabe hat „Karpfen“ mit „Krapfen“ verwechselt. „Oh, Lina!!! Wir können doch keine Süßigkeiten als Abendbrot essen!“

„Wieso Süßigkeiten?“ sagt Lina pikiert, „die Krebbele sinn doch nach Ihrem Pollackerezept gemacht!!“ und sie verläßt etwas aufgebracht das Zimmer.

Wir fühlen eine leichte Ohnmacht nahen.

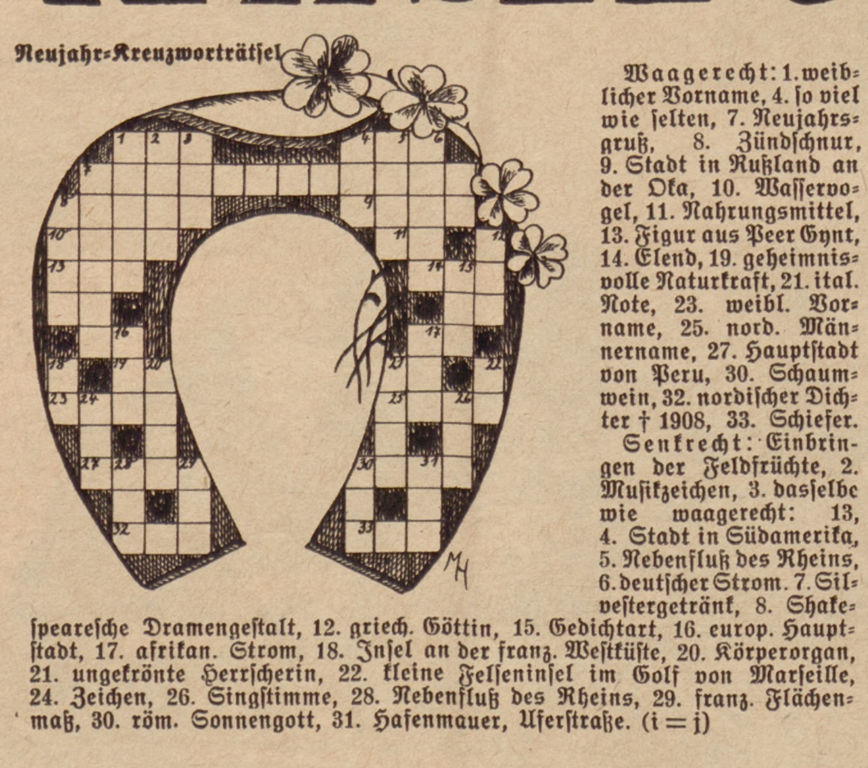
Mit letzter Kraft spieße ich einen von Linas „Silvesterkarpfen“ auf und beginne ihn vorsichtig und mit bebenden Fingern zu tranchieren.

Wie aus der Ferne höre ich das Kichern der Gäste, das bald von halblaut gemurmelten „Beileidskundgebungen“ abgelöst wird.

Als ich wieder zur vollen Besinnung komme, liegt das „Pollackekrebbel“ in seine Bestandteile zerlegt vor mir. Es ist alles genau nach Rezept gemacht! Mit Mohrrüben und Zwiebeln, Mandeln und Petersilie, Rosinen und Nelken, und ach, auch das Braunbier fehlte nicht. Alles, aber auch alles war darin — — —

RÄTSEL UND HUMOR

Neujahr-Kreuzworträtsel



Waagerecht: 1. weiblicher Vorname, 4. so viel wie selten, 7. Neujahrsgruß, 8. Zündschnur, 9. Stadt in Rußland an der Oka, 10. Wasservogel, 11. Nahrungsmittel, 13. Figur aus Peer Gynt, 14. Elend, 19. geheimnisvolle Naturkraft, 21. ital. Note, 23. weibl. Vorname, 25. nord. Männername, 27. Hauptstadt von Peru, 30. Schaumwein, 32. nordischer Dichter † 1908, 33. Schiefer.

Senkrecht: Einbringen der Feldfrüchte, 2. Musikzeichen, 3. dasselbe wie waagerecht: 13, 4. Stadt in Südamerika, 5. Nebenfluß des Rheins, 6. deutscher Strom. 7. Silvestergetränk, 8. Shakespearesche Dramengestalt, 12. griech. Göttin, 15. Gedichtart, 16. europ. Hauptstadt, 17. afrikan. Strom, 18. Insel an der franz. Westküste, 20. Körperorgan, 21. ungekrönte Herrscherin, 22. kleine Felseninsel im Golf von Marseille, 24. Zeichen, 26. Singstimme, 28. Nebenfluß des Rheins, 29. franz. Flächenmaß, 30. röm. Sonnengott, 31. Hafenmauer, Uferstraße. (i = j)

Neujahrs-Problem



Die Lösung wird gefunden, wenn man die Buchstaben, die die Jahreszahl bilden, richtig abliest.

Entwicklungen . . .

K — b entschwindet einem Krustentier —
es fliegt und krächzt nun da und hier!

„Wollen Sie nicht hereinkommen meine Dame“, sagte der Kinoportier „und sich ‚Die ewige Liebe‘ ansehen?“

„Ich habe nur anderthalb Stunden Zeit!“

„Das reicht, mein Fräulein, länger dauert das auch nicht.“

*

„Was, du hast ihn abgewiesen? Und er hat dir doch gesagt, daß er ohne dich nicht leben kann!“

„Das sagen andere auch!“

„Das mag wohl sein! Aber ich finde, es wird allmählich Zeit, daß du einem von diesen das Leben rettest!“

Auflösungen aus voriger Nummer:

Rätselstickerei: Linkes Rechteck: 1—3 Met, 4—7 Wand, 8—11 Koch, 12—16 China, 17—20 Hals, 21—25 Sonne. — Obere Punkte: Tanne. — Untere Punkte: Mohn. — Rechtes Rechteck: Schokoladenweihnachtsmann.

Silbenrätsel: 1. Alabaster, 2. Lupine, 3. Liane, 4. Eimer, 5. Senegal, 6. Gutenberg, 7. Undine, 8. Toledo, 9. Endivie, 10. Ideal, 11. Mandoline, 12. Nebel, 13. Euripides, 14. Ulme, 15. Eiger, 15. Nicaragua, 16. Justinian, 17. Adonis, 18. Hellebarde, 19. Rubin = Alles Gute im neuen Jahr!

PUNSCH

auf mancherlei Art



Zutaten zu Punsch-Extrakt

500 g Zucker, 3 Löffel Zitronenzucker, 6 Löffel Zitronensaft, und auf 4 Liter Wasser 1 Flasche Rum. Zucker, Zitronenzucker werden mit den Zitronen und etwas Saft und Wasser aufgekocht, durch ein Sieb gegossen, aufgekocht und abgeschäumt. Wenn die Flüssigkeit lauwarm ist, gießt man den Rum dazu und füllt den Extrakt auf Flaschen, die man fest verschließt. Zum Gebrauch mischt man $1/3$ Extrakt mit $2/3$ kochendem Wasser



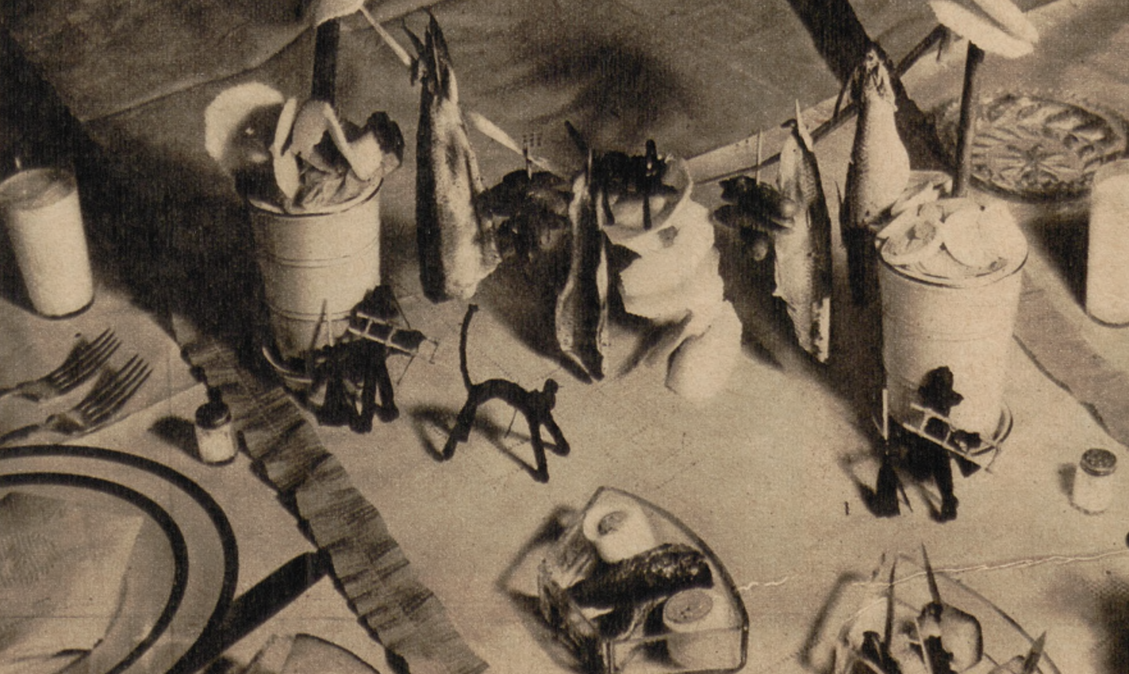
Der Jägerpunsch

Man gießt eine Flasche Wein in eine irdene Schüssel, hält über die Schüssel einen erhitzten Plättstahl, auf den man in Arrak getränkten Zucker legt. Dann zündet man es an und läßt den geschmolzenen Zucker in den Wein laufen. Dann legt man wieder ein Stück getränkten Zucker auf den Plättstahl, zündet es an, und fährt so fort, bis man ein Pfund Zucker verbraucht hat

Feuerzangenpunsch

Rotwein wird je nach Bedarf bis kurz vor dem Kochen erhitzt und kommt dann in einem großen Gefäß (Kupferkessel oder Terrine) auf den Tisch. Über dieses Gefäß legt man eine Feuerzange, zwischen die man ein großes Stück Hutzucker klemmt. Der Zucker wird mit Rum oder Arrak durchtränkt, angezündet und tröpfelt dann in das Gefäß hinein. Man reicht frisch gebackene Pfannkuchen dazu

Photos: Atlantik (4)



Links: **Und am Neujahrsmorgen — ein Katerfrühstück**

Kluge Hausfrauen werden ihren Katertisch mit origineller Tischdekoration decken. Besonders beliebt sind scharfe Katergegenmittel, wie saure Heringe, saure Gurken, Rettich und Milch, ein besonders wirksames Mittel gegen Alkoholfolgen. Diese Gegenmittel werden in witziger Aufmachung auf den Platz eines jeden Tischgastes aufgestellt und mit kleinen Scherzfiguren, wie schwarzen Kater, Schornsteinfeger usw. begleitet.



Schwarzarbeit – aber erlaubt



Links:

Unser aller Freund — der Schornsteinfeger

Die scharfen Züge und der mutige sichere Blick sind dem Mann eigen, der Gefahren gewohnt ist

Wer dem „schwarzen Mann“ am Neujahrsmorgen begegnet, dem ist das Glück im kommenden Jahr gewiß

Rechts:

Stufe um Stufe klettert er außen auf den Steigeisen an dem hohen Schornstein eines großen Industriewerkes hinauf, um nachher seinen Kehrbesen von oben hinunter in die Esse sausen zu lassen

Der Schornsteinfeger ist keineswegs nur Kinderschreck, Essenteufel, Glückszauberer, sondern er ist ein Arbeiter, der es in seinem Beruf mindestens genau so schwer hat wie alle anderen.

Der Kehrer muß kräftig sein und gute Lungen haben, damit er es aushält, in eine verstopfte und verqualmte Esse zu kriechen, um, falls er nicht oben vom Schornstein herab arbeiten kann, wieder Abzugsmöglichkeiten für den Rauch zu schaffen. Wie ein Schlangenmensch muß er sich manchmal durch engste Löcher quetschen. Schwindelfrei wie ein Flieger muß er sein, wenn er mit seinem nicht leichten Gerät auf schmalen Brettern von Schornstein zu Schornstein zieht. Geschickt wie ein Seiltänzer klettert er an einem hohen Fabrikschornstein hoch und arbeitet da oben.

Wilmont Haacke.



Links:

Nach getaner Arbeit mundet das Frühstück ausgezeichnet

Photos: Gnilka/Schröder (4)

Rechts:

Hoch über den Dächern — mit dem Blick über die ganze Stadt — beginnt er seine Arbeit



Für die Schriftleitung verantwortlich: Magdalene Bahro, Berlin-Friedenau. Verlag: Weltkreis-Verlag, Berlin SW 11. Druck: Deutsche Zentraldruckerei A.-G., Berlin SW 11. Für unverlangt eingesandte Bilder und Texte wird keine Gewähr übernommen. Rücksendung erfolgt nur, wenn Porto beiliegt.